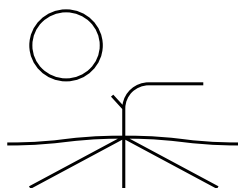


Cheverny Rouge
Domaine
2025



Cépage (s)	65% Pinot Noir, 25% Gamay 5% Côt
Type de sol	Sables sur argile
Densité /ha	5800 ceps
Age des vignes	20 ans
Rendement à l'hectare	30 HL

Vendanges	Manuelles
Levurage	Non
Chaptalisation	Non
Vinification	Semi-carbonique
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	70% inox et béton, 30% bois
Filtration	60% sur terre blanche
Date (s) de mise en bouteille	février et mai 2026

Alcool en % vol	13,05
Sucre résiduel g/l	0,75
PH	3,80
Acidité totale en H2SO4 g/l	3,40
Acidité volatile en H2SO4 g/l	0,69
Soufre total (SO2) en mg/l	36